Süßer Hefeteig Grundrezept



Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 1 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	200 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	3 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

4. Teig nochmals kurz durchkneten und je nach Rezept weiterverarbeiten. Rezept ist ausreichend für 1 Blech oder 1 Gugelhupfform (22 cm Ø).

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	4405 kcal
Kohlenhydrate	670 g
Eiweiß	89 g
Ballaststoffe	17 g
Fette	149 g